



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Artikel-Nr. 1.252

Deutschland / Mosel /
Mittelmosel
„Köwericher Laurentiuslay“
100% MOSEL-RIESLING

2014 -



Trinkt, O Augen, was die Wimper hält, von dem goldenen Überfluss der Welt! (Aus: Abendlied, Gottfried Keller)

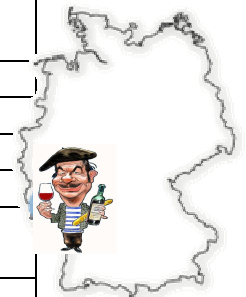
Weingut Nick Köwerich: Seit fast zwei Jahrtausenden werden an der Mosel Reben kultiviert, seit dem 15. Jahrhundert Riesling – die „Königin der Weißen Reben“. Sie gilt als kapriziös und findet hier an der Mosel besondere Voraussetzungen: Blauen Devonschiefer, eine lange Vegetationsdauer, Hänge am Fluss mit intensiver Sonnenbestrahlung und besessene Winzer, die ihr huldigen und nur ein Ziel verfolgen: Wein zu erzeugen, der die Sinne zärtlich berührt und weltweit unnachahmlich ist.

Dafür und daran arbeiten auch wir. Seit Generationen. (Nick Köwerich)

Weinbeschreibung: Die Lage Leiwener Laurentiuslay ist eine der absoluten Spitzenlagen der gesamten Mosel. Morgens, wenn Frühnebel wie ein Daunenbett über der Mosel ruht, liegt die Laurentiuslay als Südwest-Lage ohnehin im Schatten. Abends, wenn ringsum längst Schatten herrscht, badet sie in der Sonne. Wir lassen noch einmal die Sonne jener Sommer auf der Zunge tanzen. Duft: Zart süßlichen Aromen von reifen Äpfeln, weißen Pfirsichen und einigen Zitrusdüften. Dazu kommen eine gewisse Blumigkeit und eine prächtige Würze. Geschmack: . Am Gaumen brandet ein klarer, frischer Wein an, süßlich-feinherbe Frucht aus Äpfeln, Pfirsichen, überreifen Weißen Johannisbeeren und etwas Passionsfrucht

Name / Lage:	Leiwener Laurentiuslay
Rebsorte:	100% RIESLING (Jahrgang 2014)
Geschmacksrichtung:	lieblich
Qualitätsstufe:	QbA
Flascheninhalt:	0,75Liter – Flaschenverschluss: Naturkork
Analysewerte:	Alkohol: 11,5%Vol. – Säure: 8,0 g/l – Restzucker: 14,0g/l
Serviertemperatur:	6°-8°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter & Holzfass
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Ja, alle Weinsorten vom Weingut Köwerich werden Vegan angebaut
Gourmetempfehlung:	Servieren Sie ihn zu Sushi, Sashimi und Gerichten der asiatischen Küche. Seniorinnen träumen von Helden im Weingewand
Rezeptempfehlung:	Kalbfleisch "Luise" mit Riesling-Sauce
Bodenart:	Blauer Devonschiefer
Reisepotential:	2030
Bewertungen:	5,7/6,0 Punkten
Presse:	„Helle Früchte in der Nase und viel Blumen ... im Mund tanzt er seinen Namen“ (SWR 2013)
Hersteller/ Inverkehrbringer:	Weingut Nick Köwerich, D-54340 Leiwener/ Mosel http://www.weingutkoewerich.de

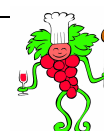
Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Mittelmosel



©11/16 Klaus Löbbe Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.



vividus-natürlich®



Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg
Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de